

Histoire du goût par Jean-Louis Flandrin

Le goût du mangeur

Le goût est un sens très particulier en ce qu'il juge en même temps qu'il perçoit. Il a pour fonction première de nous permettre de distinguer le bon du mauvais, ce que nous pouvons avaler de ce que nous devons recracher. Il est tributaire de la culture, des milieux sociaux, des lieux, des époques. Selon les époques, en effet, les hommes n'ont pas aimé ou rejeté les mêmes aliments. Commençons cette histoire au début du XIV^e siècle, époque des premiers livres de cuisine en Europe occidentale. Les transformations du goût alimentaire et les changements dans l'assaisonnement des mets.

L'assaisonnement des mets.

Le goût médiéval se caractérisait d'abord par la passion des épices : elles étaient bien plus nombreuses qu'aujourd'hui dans les livres de cuisine, présentes dans une bien plus grande proportion des recettes, et employées à doses bien plus fortes. A partir du XVII^e siècle les Français ne partagent plus cette passion, qui a subsisté plus longtemps dans les autres pays d'Europe mais s'est finalement épuisée dans la plupart. Les traités culinaires français des XVII^e et XVIII^e siècle, par exemple, n'utilisent plus que le poivre, le clou de girofle et la noix de muscade, dans un nombre de recettes toujours considérable, certes, mais à doses beaucoup plus faibles.

Les élites sociales, d'autre part, cuisinaient presque sans beurre, en France et en Angleterre aussi bien qu'en Italie et en Espagne. Les jours gras, on lui préférait le lard ou le saindoux, et les jours maigres on lui préférait l'huile, car le beurre, présent dans plusieurs régions cependant, passait pour une graisse paysanne. Mais, au XVI^e siècle, la Réforme protestante semble avoir changé la donne. Dans tous les pays du Nord de l'Europe où elle avait triomphé, elle a autorisé le beurre en tous temps ; et pour éviter que la Réforme ne gagne tous les pays qui ne produisaient pas d'huile d'olive et ne l'aimaient pas, la Papauté s'est empressée d'y autoriser la consommation de beurre en Carême, favorisant une cuisine plus grasse qu'au Moyen Age.

Pour ce qui concerne l'acide et le sucré, enfin, le goût français se distinguait de celui des peuples voisins : au XIV^e siècle, 63% des recettes du Viandier de Taillevent comprenaient des ingrédients acides alors qu'on en trouve moins de 20% dans les livres anglais de la même époque, et 19 à 23% dans les livres italiens. Les ingrédients doux, en revanche, étaient presque absents des livres français : sucre ou miel n'apparaissent que dans moins de 8% des recettes, contre 19 à 50% dans les livres italiens des XIV^e et XV^e siècle et 49 à 68% dans les livres anglais analysés.

Cette originalité française s'est sensiblement effacée au cours des XV^e et XVI^e siècles par suite du prestige irrésistible du sucre de canne. Puis à partir du XVII^e siècle, les Français se sont à nouveau distingués de leurs voisins : non plus par le mépris du sucré mais par le sentiment d'une antinomie entre sucré et salé : pas de sucre avec la viande, les poissons, les légumes mais du sel ; pas de sel avec les fruits sucrés, les crèmes, les gâteaux, et autres desserts mais du sucre. Cela ne s'est pas fait en un jour, mais avec persévérance entre le milieu du XVII^e et le milieu du XX^e. Les autres pays d'Europe ont été plus ou moins influencés par cette opposition du salé et du sucré, mais aucun ne semble l'avoir été autant que la France.

Nouveaux choix alimentaires.

De la fin du XV^e siècle à la seconde moitié du XVII^e en France on voit disparaître des tables cossues les mammifères marins et de grands oiseaux que nous réputons immangeables. Seule nouveauté, parmi les volailles, le dindon, arrivé d'Amérique dans la première moitié du XVI^e siècle. En boucherie, le chevreau, très apprécié auparavant, disparaît à la fin du XVII^e, tandis que le mouton et le veau progressent, et plus encore le bœuf, dont les personnes distinguées ne consommaient que le bouillon.

La plupart des légumes passaient pour plus grossiers encore et étaient abandonnés aux paysans. Seuls les céréales et les légumineuses apparaissaient sur les bonnes tables. A partir des XVI^e et XVII^e siècles, on voit se développer les autres plats de légumes dans les livres de cuisine, en particulier ceux de champignons, d'asperge, d'artichauts et de cardons. Quant aux fruits, qui n'ont pas subi le même discrédit, ils connaissent cependant leur âge d'or aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Enfin l'époque moderne voit se diffuser les alcools et apparaître la plupart des grands vins d'aujourd'hui : vins liquoreux d'Anjou, de Montbazillac et de Sauternes réclamés par les Hollandais pour leurs clients du Nord ; vins rouges sombres du Médoc, des Côtes de Nuits et des Côtes du Rhône, que l'on fabrique pour de riches Anglais ; et Champagne dont on met deux siècles à contrôler la mousse.

Histoire du goût

Goût & gastronomie à l'âge classique.

par

Jean-Louis Flandrin

La fonction première du goût est de discerner le bon du mauvais, ce que nous pouvons avaler de ce que nous devons recracher. Il juge en même temps qu'il perçoit. Je ne prétend pas qu'il soit toujours un bon juge de ce qui est sain et de ce qui est dangereux pour notre santé. Mais il est clair qu'il nous donne des indications sur ce que nous pouvons manger et ce que nous devons rejeter. On en était encore bien conscient au XVII^e siècle.

Ce jugement, même s'il est toujours immédiat, intuitif - et même s'il se manifeste déjà chez le nouveau-né - se fonde, chez les mangeurs plus âgés, sur quantité de traits caractéristiques de leur histoire individuelle et de leur culture. Cette fonction de jugement est même si caractéristique du goût que, depuis le milieu du XVII^e siècle, on emploie le mot au sens figuré dans d'autres contextes que celui de l'alimentation : pour dire qu'un amateur sait distinguer le bon du mauvais, en peinture ou en musique par exemple, on ne dit pas qu'il a la vue perçante ou l'ouïe fine, mais, au sens métaphorique, qu'il « a bon goût », qu'il « a du goût », qu'il est « un homme de goût ».

L'ancienne importance du goût est attestée, en 1685, par le Dictionnaire général et curieux, de César de Rochefort : « *Quoyque le goût ne soit pas le plus noble des sens, il est néanmoins le plus nécessaire. Saint Hierôme dit que sans luy l'homme ne peut pas vivre longuement, ce qu'il fait sans les autres* ». Ces deux lignes suggèrent que le goût a perdu de son importance entre le XVII^e siècle et le XX^e : aujourd'hui, pour éviter de nous empoisonner, nous regardons si, au-dessus d'une fontaine, il est écrit « eau potable » ou « eau non potable » ; ou bien nous regardons, sur la boîte de conserve que nous allons ouvrir, la liste des ingrédients, et la date limite de consommation. C'est à dire que nous faisons appel à la vue plus qu'au goût. Celui-ci, si nous l'utilisons, c'est plutôt pour notre plaisir gourmand, plaisir que nous avons dissocié du souci de notre santé, et que nous jugeons même éventuellement contraire à elle.

Dans le français d'aujourd'hui, les adjectifs « bon » et « mauvais » ont chacun deux sens bien différents : « bon ou mauvais pour la santé » ou « bon ou mauvais au goût ». Et nous ne faisons plus confiance au goût pour nous dire ce qui est bon pour la santé ou ce qui peut nous faire du mal. Mais il semble qu'à la fin du XVII^e siècle encore, les deux sens de « bon » ou de « mauvais » étaient confondus, ou du moins très liés. On sait en outre que les médecins de l'époque n'hésitaient pas à goûter l'urine des malades pour détecter leur maladie ni à goûter les médicaments - et les poisons - pour discerner leurs vertus. On a tendance à oublier tout cela et à ne plus voir dans le goût qu'un instrument de plaisir - ce qu'il a toujours été aussi mais moins exclusivement qu'aujourd'hui.

À beaucoup d'égards, c'est du milieu du XVII^e siècle que datent les débuts de l'aventure gastronomique. C'est alors, par exemple, que des raffinés ont commencé à critiquer les cuisiniers qui masquaient le goût des aliments par des assaisonnements intempestifs. Nicolas de Bonnefons, auteur des Délices de la campagne (1654), écrivait dans la préface de la troisième partie du livre que celui-ci « *a pour sujet le vray goust qui se doit donner à chaque viande, à quoy la plupart de vos Cuisiniers ne s'estudient pas (...) Essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez*

apprester : qu'un Pottage de santé soit un bon Pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & réduit à peu de bouillon, sans hachis, Champignons, épiceries, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puisqu'il porte le nom de santé ; que celui au Choux sente entièrement le Chou ; aux Porreaux le Porreaux; aux Navets, le Navet, & ainsi des autres (...) Ce que je dis des Pottages j'entens qu'il soit commun, & serve de loi pour tout ce qui se mange ».

Pour mieux conserver aux aliments leur goût propre, on a pris l'habitude, dans les cuisines aristocratiques, de faire cuire à part les ingrédients de base des plats composés. Ainsi, pour le « Haricot de mouton », Menon nous donne une recette bourgeoise où les navets étaient cuits avec le mouton, et une recette de « Haricot distingué » où ils sont cuits à part et versés au dernier moment sur les côtes de mouton¹.

Autre attention des bons cuisiniers de l'âge classique : cuire les viandes à leur point et pas plus, et manger les rôtis encore saignants, sans adjonction de sauces superflues. Pierre de Lune, en 1660, écrivait dans son Nouveau cuisinier. « Les canars ou oyseaux de rivières se doivent vider & les mettre à la broche sans larder, & quand ils seront à demy cuits, les flamber avec le lard, & les manger tous sanglans, avec sel, poivre blanc & jus d'orange ou poivrade naturelle »². En 1674, L.S.R., auteur de L'Art de bien traiter, fait aussi un pas dans cette voie. De l'agneau gras à la broche, il écrit : « Quand il sera presque cuit, mettez seulement par dessus du sel bien menu, & ne vous attachez point à ces basses maximes du petit bourgeois avec leur mie de pain qui ne fait que sucer la substance & le suc des viandes... ». Et à propos des pigeons de volière : « telle viande demande une vinaigrette, une poivrade, cela ne dépend que du goust ; mais pour vous en dire le vray, la meilleure façon, la plus saine de manger le rosty, tel qu'il puisse estre, c'est de le devorer tout sortant de la broche, dans son jus naturel, & pas tout à fait cuit, sans y apporter tant de précautions incommodes, qui détruisent par leurs façons étrangères le goust véritable des choses... »³.

¹ La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office... Bruxelles, François Floppens, 1774, pp. 71-72

² Pierre De Lune, Le Nouveau cuisinier, Paris, Pierre David, 1660, p.83.

³ L'Art de bien traiter, Paris, Jean du Pui, 1674, p.54. et 55-56.

Histoire du goût

Les épices.

par

Jean-Louis Flandrin

Le nombre des épices utilisées n'a jamais été aussi grand en Europe occidentale qu'au XV^e siècle. La plupart d'entre elles ne sont plus d'emploi courant dans la cuisine d'aujourd'hui, et il est même devenu difficile, voire impossible, de se les procurer, les commerçants spécialisés ne les faisant plus venir, faute de demande suffisante.

Les livres occidentaux des XIV^e et XV^e siècles mentionnent un nombre d'épices bien plus grand qu'aux siècles suivants : on y trouve du poivre, du safran, de la cannelle, du gingembre, du clou de girofle, de la noix de muscade, du macis, du poivre long, de la graine de paradis, malaguettes ou maniguettes, du galanga et, plus rarement, de la fleur de cannelle, de la cardamome, du cubèbe, du cumin, de l'anis, du mastic, du citrouille, et du spic nard ou nard indien. La graine de Paradis était particulièrement utilisée en France, le cubèbe en Angleterre, la cardamome en Italie.

Le goût pour les épices se manifestait aussi par la fréquence de leur emploi, autrement dit la proportion des recettes qui en mentionnaient : dans les divers pays d'Europe occidentale, 65 à 80 % selon les recueils, aux XIV^e et XV^e siècles.

Quant aux doses utilisées, les historiens spécialistes discutent à leur sujet, puisque la plupart des recettes ne les précisent pas. Mais on a des raisons de penser qu'elles étaient nettement plus importantes qu'aux époques suivantes. En particulier parce que les rares fois où elles sont indiquées – par exemple, dans plusieurs livres italiens – elles sont toujours impressionnantes, comparées aux doses que l'on trouve aujourd'hui dans les cuisines occidentales.

A partir du XVII^e siècle, les Français ne partagent plus cette passion, qui a subsisté plus longtemps dans les autres pays d'Europe mais s'est finalement épuisée dans la plupart. Les étrangers de passage en France se sont étonnés du mépris qu'on manifestait en France pour les « épices du Levant ». Ils l'ont parfois attribué à de l'affectation – une volonté bien française de se faire remarquer – tant il leur semblait impossible qu'on pût ne pas aimer de si bonnes saveurs ! Inversement, les Français voyageant en Allemagne, en Pologne, en Espagne, etc. se sont plaint du supplice de Tantale qu'on leur infligeait dans les banquets où on les conviait. En effet, les mets qu'on leur présentait étaient magnifiques, mais ils les trouvaient immangeables en raison de la profusion des épices dont ils étaient assaisonnés.

Ainsi, Jean Le Laboureur qui accompagnait la princesse de Gonzague, nouvelle épouse du roi de Pologne, se plaint de la cuisine allemande à Oldenbourg, à Brême et à Dantzic. A Brême par exemple : « *Ceux qui voulurent goûter aux sauces les premiers n'y retournèrent pas ; en peu de temps l'on vit une merveilleuse tempérance répandue généralement sur les Français et les Françaises. Il n'y eut que les Polonais qui s'en donnèrent à cœur joie, louant tout hautement le bon nombre d'épices, de safran, et de sel que les cuisiniers avaient si librement prodigués...* ».

En vérité, l'étude des livres de cuisine français des XVII^e et XVIII^e siècles ne révèle pas de changement significatif de la proportion des recettes faisant appel aux épices orientales : elle est de l'ordre de 60 à 70%, ce qui ne diffère pas significativement des 65 à 80% qu'on trouve dans les livres médiévaux. Mais ils indiquent deux changements. D'une part la palette des

épices s'est considérablement réduite : la graine de Paradis, le galanga, le macis, le spic nard, la cardamome, l'anis, le cumin, le mastic et le poivre long ont disparu ; la cannelle, le gingembre et le safran ne sont plus employés qu'exceptionnellement, ou dans certaines catégories de plats (le gingembre dans la charcuterie ; la cannelle dans les mets sucrés). En cuisine, les Français n'utilisent plus désormais régulièrement que trois épices : le poivre, le clou de girofle et la noix de muscade – ces trois épices apparaissant d'ailleurs beaucoup plus fréquemment que dans les traités culinaires médiévaux.

Jusqu'au XX^e siècle, cette désaffection pour les épices s'est encore accentuée, entraînant la quasi disparition de la noix de muscade et du clou de girofle. Aujourd'hui, c'est un des traits qui distingue la cuisine occidentale de la plupart des grandes cuisines du monde

Histoire du goût

L'acide et le doux.

par

Jean-Louis Flandrin

L'acide et le doux au Moyen Age.

Au XIV^e siècle la cuisine française se distinguait des autres cuisines européennes par un goût très affirmé pour l'acidité et par son mépris de la douceur : 63% des recettes du Viandier de Taillevent comprenaient des ingrédients acides tels que vinaigre, verjus, groseilles vertes, alors qu'on en trouve moins de 20% dans les livres anglais de la même époque, et 19 à 23% dans les livres italiens - y compris les jus de citron et d'orange amère. Les ingrédients doux en revanche, étaient presque absents des livres français : sucre ou miel n'apparaissent que dans moins de 8% des recettes, contre 19 à 50% dans les livres italiens des XIV^e et XV^e siècles et 49 à 68% dans les livres anglais analysés.

Le sucre n'est pas seul en cause : les Français du XIV^e siècle utilisaient aussi, nettement moins que leurs voisins le miel, les figes sèches, les raisins secs et le moût de raisin concentré, même pas du tout de dattes, qu'Anglais et Italiens employaient fréquemment. Il ne s'agit donc pas d'une question d'approvisionnement en cette denrée exotique qu'était le sucre de canne, mais bien d'une absence de goût pour les saveurs douces, que les Italiens et plus encore les Catalans et les Anglais adoraient autant que les Arabes.

Le sucré comme opposé du salé.

Cette originalité française s'est sensiblement effacée au cours des XV^e et XVI^e siècles par suite du prestige irrésistible du sucre de canne. Puis, à partir du XVII^e siècle, les Français se sont à nouveau distingués de leurs voisins : non plus par le mépris du sucré mais par le sentiment d'une antinomie entre le sucré et le salé : pas de sucre avec la viande, les poissons, les légumes mais du sel ; pas de sel avec les fruits sucrés, les crèmes, les gâteaux, et autres desserts mais du sucre¹.

Cela ne s'est pas fait en un jour, mais avec persévérance entre le milieu du XVII^e et le milieu du XX^e. Les autres pays d'Europe ont été plus ou moins influencés par cette opposition du salé et du sucré, mais aucun ne semble l'avoir été autant que la France. La France qui était cependant, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle et grâce à sa colonie de Saint-Domingue, le premier producteur de sucre.

¹ Jean-Louis Flandrin, «Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle», in Jatba, vol. XXXV, année 1988, Le sucre et le sel, pp. 215-232.

Histoire du goût

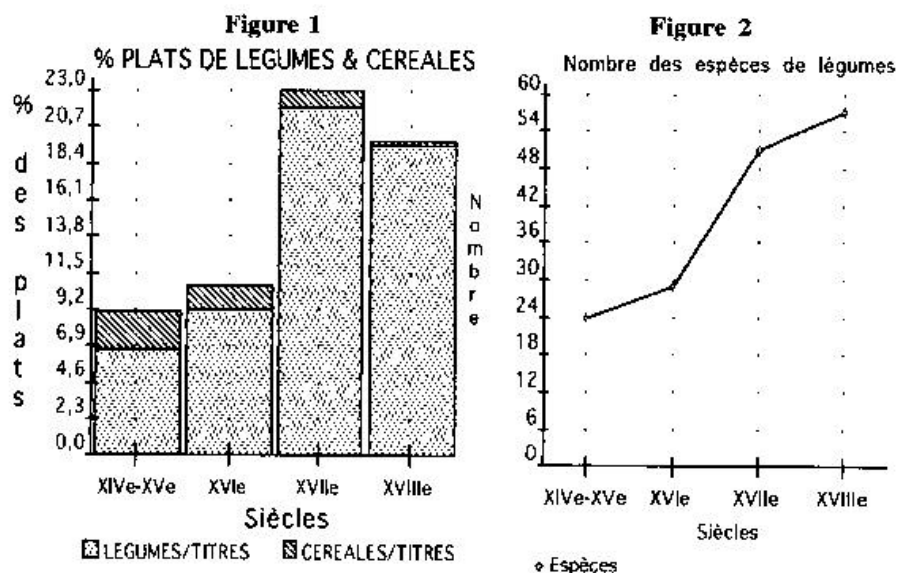
Légumes et fruits.

par

Jean-Louis Flandrin

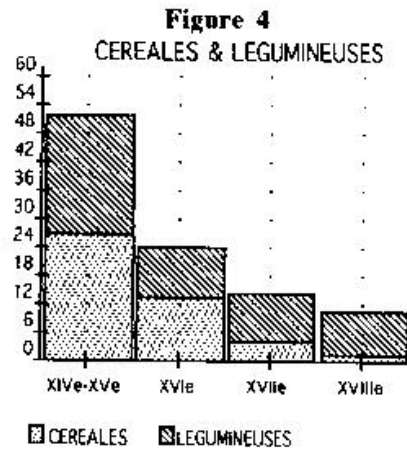
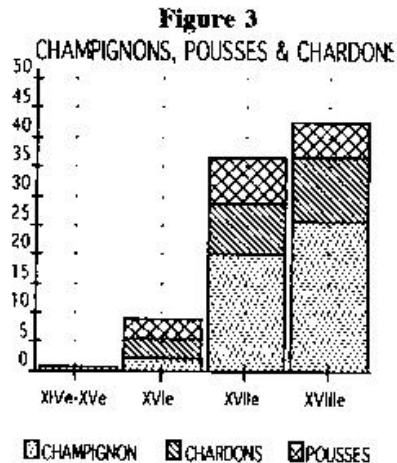
Essor des légumes.

Au Moyen Age la plupart des légumes passaient pour grossiers, comme l'élément « terre » dont ils étaient issus. On ne servait guère sur les bonnes tables que des plats de céréales (fromentée, millot, avenat, etc) et de légumineuses (surtout des pois), qui passaient pour raffinés comme l'élément « air » où ils se développaient, tandis que la plupart des autres légumes, qui poussaient dans la terre (racines, truffes) ou sur la terre (courges, concombres, salades, etc.) étaient considérés comme les plus grossiers des aliments¹



C'est aux XVI^e et XVII^e siècles qu'on voit se multiplier les autres légumes (figures 1 et 2). C'est en particulier le cas des champignons; des asperges et autres pousses comme jets de houblon et vrilles de vigne; des artichaut, cardons et autres chardons (figure 3). Il n'y a que les féculents qui ont vu leur importance stagner comme les légumineuses ou diminuer comme les céréales (figure 4). Il faut attendre le XIX^e siècle pour cette tendance s'inverser avec l'essor de la pomme de terre sur les tables de tous les milieux sociaux.

¹ Voyez ce qui est dit de « la grande chaîne de l'être » article « Choix alimentaires et distinction sociale – diététique ancienne »



L'âge d'or des fruits

Quant aux fruits, la plupart d'entre eux n'avaient pas subi le même discrédit au Moyen Âge : car d'une part ils croissaient dans l'air, élément noble, et d'autre part la sève qui les irriguait était censée se raffiner continuellement des racines où elle se chargeait d'éléments nourriciers à l'extrémité des branches, où étaient situés les fruits.

Mais on en est plus friand que jamais aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles ; une multitude de vergers se créent dans les maisons de campagne de la noblesse et de la bourgeoisie ; et les variétés se multiplient à tel point que certains fruits, comme les poires, deviennent disponibles presque toute l'année. Dès le XIX^e siècle mais surtout au XX^e, la création de nouvelles variétés n'empêche pas le nombre de celles qu'on trouve dans le commerce de diminuer ; et malgré la disparition des fruits véreux et pierreux, autrefois très répandus, le ramassage avant maturité et la conservation en chambre froide a porté un lourd préjudice à leur goût.

Annexe 1. Les variétés de poires en 1704

Dictionnaire de Trévoux (édition de 1704) écrit qu'il y a une infinité de poires, et dit ne donner que «les principales dont les livres font mention, et qui sont recherchées par les curieux ». Voyons celles qu'il mentionne :

« Au mois de Juillet le **petit muscat**, ou **sept en gueule**, qui vient en bouquets et qui est fort petite (...). Le **gros muscat**, qui est une fois plus gros, et ne vient pas par bouquets (...). Le **petit muscat bâtard**. Le **muscat à longue queue**. Le **bourdon musqué**, qui est un **gros muscat hâtif**. Le **gros hâtivau à troche** (...) poire précoce qui est presque ronde, jaune et de bon goût, qui veut être mangée verdelette (...). Le **hâtivau blanc**, ou le **milan d'été** qu'on nomme aussi **beurre d'été**. La **poire de la Magdelaine**. La **bellissime**, ou **figue musquée**, qu'on appelle aussi **bonne deux fois l'an**, parce qu'elle fleurit deux fois l'an. La **suprême** ou **poire de figue**. La **cuisse Madame** qui est une poire fort estimée, menue et longue, d'un rouge gris, dont la chair est ferme, et l'eau fort sucrée.

Au mois d'août, la **poire de jasmin** ou **vilaine de la réale** (...). La **poire d'épargne** ou de **St. Samson**. La **jargonelle** (...) poire longue, rouge, un peu pointue, sèche et pierreuse, et qui a de l'eau fort sucrée. La **grosse mouillebouche**, ou **coulesoif**, ou **le floreal d'été** (...) grosse poire ronde, verdâtre, fondante et de bon goût. La **chair-à-Dame**, ou la **poire de Prince**. La **vallée** ou **poire de liquet**. La **poire à deux têtes**. Le **gros**, et le **petit oignonnet**, fait en oignon. La **poire de Cypre**, qui est une espèce d'oignonnet. Le **gros rousselet de Rheims**. La **poire sanguinole**. La **poire de frangipane**. La **cassolette**, ou **friolet muscat**, qu'on appelle en Poitou des **pots de sillery**, et en anjou la **verdette**, ou la **poire de râteribaud**. La **poire d'Amiral**. La **poire de Lombardie**, ou de **Milan**. Le **gros blanc**. L'odorante musquée dite de **baume**, d'**amidon**, de **fourmi** ou **verge d'or**. La **brutte-bonne** (...) grosse poire verte, beurrée et fondante. La **bergamote d'été**, ou **milan de la beuvrière**. La **fausse musquée**, ou la **bergamote Grecque**, et en Anjou **violine**. L'**inconnue-chéneau**, ou la **fondante de Brest**. Le **certeau d'été**, est une poire longue et belle à peindre. La **grise-bonne** ou la **poire de forêt**, la **crapaudine**, l'**ambrette d'été** ou la **rude épée**. La **musquée d'été**, espèce d'orange. La **poire d'orange commune**. L'**orange royale** et l'**orange musquée**, le **fransoreau**. La **poire de lischefrion**, la **poire d'eau rose** ou **caillot rosat**, et **muscat doux** ou la **poire d'averat**, ou la **robine grosse** et **petite**, ou la **poire de la honcville**, ou la **Royale**. Le **parfum doux**, dite **berni**. La **cramoisine**. Le **bon Chrestien musqué**, sa peau est jaune et lissée, et a une eau sucrée et excellente.

En septembre, le **bon Chretien d'été** (...) ou **gratioli**, ainsi nommé à cause qu'il a été apporté en France par St. François de Paule. La **poire de Salviati**. La **poire d'Ange**, **poire de mondieu**. La **poire resé**. La **verte-ronde**, ou la **mouillebouche d'automne** : elle est fort beurrée et fondante, et d'une eau très relevée, qui est verte quoy que meure. La **poire d'Angleterre**, le **beurré rouge** dit **d'Anjou**, ou la **poire d'Amboise** ; en Normandie **isambert le bon** : elle est grosse, longue, fort colorée et si beurrée et fondante, qu'elle en porte le non par excellence. Le **beurré gris**. Le **beurré blanc**, ou à **courte queue**, dit le **Doyenné de St Michel**. La **poire de neige** ou la **bonne-ente** : elle a la couleur d'un citron, et est très fondante. La **poire de finoïn**, ou de **Joseph**. La **poire tulipée**, ou la **bigarrade**, ou la **vilaine d'Anjou**, **caillot rosat** ou **toute bonne d'automne**.

Au mois d'octobre, le **messire Jean** (...). Il y a le blanc, le doré et le gris. Le blanc est la plus hâtif. Le doré est d'un suc plus relevé, et n'est pas si pierreux. Le gris est plus tardif, mais l'eau en est plus sucrée. C'est un des meilleurs fruits d'hiver. La **poire de vigne**, ou **damoiselle**, ou la **longue queue d'Anjou**. Le **sucre verd**. La **bergamote commune**, dite **d'automne**. Cette poire est verte, lisse, plate, très beurrée et fondante, qui meurit hors de l'arbre, et devient jaune, et est l'un des plus excellent fruits... La **bergamote recour**. La **bergamote Suisse** : elle est plate, et rayée de verd et de jaune. La **bergamote musquée** ou la **poire de colombier** ou de **Sicile**, ou le **petit muscat d'automne**. C'est une petite poire sèche et fort musquée. La **bergamote bâtarde**, qui est grosse et plate, et tavelée de gris, et vient par glanes. La **voye au Prête**, ou la **poire de cadet**, qui est grosse longue et verte. La **belle-et-bonne**. Le **petit oing**. La **poire de Colmar**. Le **besi d'Heri**, qui vient de la Basse Bretagne, de la forêt d'Heri d'où cette poire a pris son nom ; besi ou besiere voulant dire sauvageon en Bretagne, et Normandie : cette poire est ronde, jaune, lisse et meilleur cuite que œue. Le **chat brûlé**, ou la **pucelle de Xaintonge**. Le **bec d'oye** ou le **martinifer**. La **poire de St. Denis**, d'**Angers**. L'**amadote**, ainsi nommée de l'arbre qui fut trouvé en Bourgogne chez Dame Oudotte. Cette poire est platte, jaune, lisse, sèche et musquée, dont le bois sauvage était tout épineux avant sa culture. La **grosse-queue**, la **poire de St François**, la **poire de ronville**, ou le **gros certeau muscat d'automne**. La **poire de Lansac**, ou la **Dauphine**, ou la **frangipane d'automne**.

En novembre se mange la **vigoureuse**, qui vient du village de Virgoulée près de Limoges, qu'on appelle aussi la **chambrette**, à cause que le Baron de Chambret en est seigneur (...). Cette poire est longue et verte et jaunît en meurissant, très fondante et d'un beurré solide et extraordinaire. Elle vient au plus beau des poiriers. Il la faut cueillir en maturité. L'**ambrette**, la **Florentine**, ou **poire de Florence**. La **Marquise**, espèce de **bon Chrétien d'hiver**. La **poire de Malthe**, ou **caillot rosat d'hiver**, ou la **poire de Prêtre**. La **poire d'épine**. La **Louise bonne** qui vient d'une Dame des Essart en Poitou, nommée de Louise. La **martinsec de Provence**, ou de **Champagne**. C'est une poire plus ronde que longue, fort colorée d'un rouge gris, dont l'eau est sucrée, sujette à la pierre. Le **parfum d'hiver**, ou le **bouvard musqué**. Le citron musqué, la poire de maré. Le **bon Chrétien d'Espagne**, ou la **poire de janvry**, qui est grosse, longue, très belle, d'un rouge vermillon, tendre et pleine d'eau. La poire de jalousie. Le **besi de Quessouet**, venant de la, venant de la forêt de Quessouet en Bretagne, où elle est appelée **roussette**, ou **petit**

beurré d'hiver. Cette poire est petite, presque ronde, fort brune et beurrée, qui a une eau excellente, relevée et vineuse. Le **safran d'hiver**, ou **l'orange de St Lo**. La **poire de rousseline**.

En décembre, le **besi**, ou **muscat de l'échasserie**, jadis **de villandry**. Elle est grosse, en ovale assez jaune, très beurrée et musquée et vient par bouquets (...). La **verte longue**. La **mouillebouche**, ou **l'épine longue d'hiver** : elle est d'une eau très fondante et très relevée. C'est une des plus excellentes poires. La **poire de satin**. La **finor**, ou le **petit fremon**. Le **sucrin noir**, ou la **poire de Mauritanie**. L'**archiduc**. Le **gâtelier** ou **genar**. L'**épine de maslée**. Le **franc réal** ou **gros micet** qui est une poire grosse et presque ronde, d'un jaune tavelé et excellente à cuire. Le **petit micet**, le **milan rond**, espèce de bergamote. La **poire d'amadonte**. La **poire de parmin** dont la rouge se nomme **poire de Luxembourg**. La **gourmandine**. Le **portail**. La **poire de Portugal**. La **poire de St Germain** ou **de l'artheloir**. Le **petit certeau** est une poire longue et menue, jaune et rouge, excellente en compote et confite. La **poire de Naples**.

En janvier, la **poire de bon Chrétien** (...). Il y a le **doré**, qui est le premier mûr. Celui **d'auche**, qui est sans pépins, très long, et meilleur de tous, et qui se colore comme les autres. Le **bon Chrétien verd** qui dure jusqu'en mai. Il jaunit en meurissant. Il y en a de longs et de ronds. Le meilleur vient en calebasse. On doit ce fruit à St Martin qui l'a apporté de Hongrie, que le peuple nommait le bon Chrétien. D'autres disent qu'on le doit à St François de Paule. C'est le plus ancien des fruits. Il y a aussi un **bon Chrétien d'Angleterre** que quelques-uns nomment **de Mauritanie** à cause de sa peau noire et brune. Le **gros beurré d'hiver** ou **bon Chrétien beurré**. L'**orange d'hiver**. Le **trouve de montagne**. La **poire de Prince**, ou le **gros certeau d'hiver**. Le **sucrin d'hiver**, le **petit muscat d'hiver**. La **poire de livre** ou **rateau gris**. La **poire de trésor**, ou **d'amour**. La **poire de grillon**, ou **bonne-amet**.

En février, le **rousselet d'hiver**, le **gros musc d'hiver**, ou **l'orange musquée**, ou la **poire Magdeleine**. Elle est longue et verte et jaunit en meurissant. La **pastorale**, qui ressemble au **St Iresin**, **martinsire**, ou **certeau musqué d'hiver**. Elle est longue, verte et rouge, belle et lisse, dont l'eau est excellente et musquée. Le **Dagobert**. La **donville**, ou le **calot**, ou la **poire de Provence**. Le **bequêne**. La **bergamote de Hollande**, qui est très grosse, ronde, verte et beurrée. La **poire verte de pereus**. La **poire de Pise** ou **de St Augustin**. Le **visbourg**. La **bergamote bugi**, qu'on appelle en Italie **pera spina**, est une grosse poire presque ronde, plus menue vers la queue, d'un verd jaune, fondante et beurrée et de bonne garde. La **poire de girofle**. La **stergonette**.

En mars, avril, mai, le **St Lesin**, la **double fleur**, la **bonne de solers**, la **bergamote de Pâques**, ou de la **grillière**, qui est verte et beurrée et d'une aussi bonne eau que celles d'automne. La **poire de Fontarabie**, **gros muscat de Lyon** ou **gros Romain**; **bonne-foi** ou **Carmélite musquée**. C'est une grosse poire, plus longue que ronde, jaune et colorée de rouge, sans pierre. Le **tibivilliers** ou **bruta marma**. La **poire de Perse** ou **d'Arménie**, **de Monrave**, ou **gros muscat d'hiver**. La **poire de Chaumontel** ou **gros beurré d'hiver**. Elle est assez longue, d'un gris brun et rouge qui est fondante et de bon goût; et la plus tardive des poires beurrées, qui se garde jusqu'en mai. La **poire de fer**, ou **d'hiver**. La **bernadiere**. La **gilogilles**, ou **garde-écosse**. La **cadillac**, ou **de Paquini**, **de citrouille**, **de tout temps**, espèce de râteau blanc. Pline fait aussi mention d'un grand nombre de poires qui étaient nommées la plupart du nom de ceux qui les avaient apportées, ou des dieux d'où elles étaient venues; ce qui est arrivé aussi aux poires de notre temps ».

Le mois de juin aurait donc été le seul de l'année à ne pas produire de poire.

Histoire du goût

Les graisses et le gras.

par

Jean-Louis Flandrin

La cuisine au beurre.

Au XIV^e siècle le beurre était presque absent des livres de cuisine, en France et en Angleterre aussi bien qu'en Italie et en Espagne. Les jours gras on lui préférait le lard ou le saindoux ; et les jours maigres on lui préférait l'huile. Certaines régions semblent pourtant avoir cuisiné au beurre dès le Moyen Age : la Flandre, la Normandie, la Bretagne, l'Aunis et la Saintonge, par exemple. Mais cette graisse et cette cuisine étaient qualifiées de paysannes et ont été méprisées jusqu'au XVI^e siècle. (On lit dans Thresor de la langue française de Nicot (1606), ancêtre des dictionnaires français, l'article Burrier autrement dit, l'adjectif « beurrier » - « *Pline marque [...] que les nations barbares faisaient grand cas du beurre, et que les riches seulement en mangeaient. En France, l'usage en est commun, et plus de pauvres que de riche* ». Notation étonnante pour nous, puisque face aux margarines, aux huiles industrielles et à toutes sortes de graisses dites « alimentaires », le beurre caractérise aujourd'hui la bonne cuisine et la bonne pâtisserie..) Alors la Réforme protestante semble avoir changé la donne. Dans tous les pays du Nord de l'Europe où elle avait triomphé, elle a autorisé le beurre en Carême ; et pour éviter qu'elle ne gagne tous les pays qui ne produisaient pas d'huile d'olive et ne l'aimaient pas, la Papauté s'est empressé d'y autoriser la consommation de beurre en Carême, favorisant une cuisine plus beurrière et plus grasse qu'au Moyen Age.

La cuisine grasse

Tableau 1 : Les graisses dans les recettes de cuisine

Traités	Date	Nbr de Recettes	Graisses	Huile	Beurre	Total GBH	Crème
TVt. B.N ¹ .	v.1350	185	29,73%	5,40%	1,10%	36,20%	0%
TVt.Vatican ¹ ère partie ²	v.1450	167	24,60%	9,00%	1,80%	39,00%	
TVt. Imprimé ³	1486		35,30%	3,10%	7,60%	42,90%	1,80%
Livre Ft. Excel. ⁴	1545	346	31,50%	6,10%	33,20%	58,70%	1,40%
Cuisinier français. ⁵	1651	sur 614	22,20%	2,60%	40,60%	55,70%	2,40%
Art de b.Traiter ⁶	1674	189	52,40%	4,20%	54,50%	61,40%	2,60%
Cuisine. Bourgeoise. ⁷	1746	270	24,80%	11,50%	39,30%	62,00%	8,50%
Nelle.Mais. Rust. ⁸	1755	178	12,40%	2,20%	53,40%	62,40%	7,30%

Pour la proportion des recettes grasses, le tableau 1 montre qu'elle est passé de 36 % au XIV^e siècle à 62 % aux XVII^e et XVIII^e. Si la crème semble garder encore, au XVII^e siècle, son statut provincial - ne se rencontrant guère que dans des recettes normandes - le beurre, lui est définitivement adopté par la grande cuisine - et il va en devenir caractéristique au XIX^e. Une cuisine où, d'une manière générale, les graisses jouent donc un rôle nettement plus important qu'au Moyen Age.

¹ Le Viandier de Taillevent, Manuscrit de la Bibliothèque nationale, publié dans le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent [...] par le baron Jérôme Pichon et Georges Vicaire, Nouvelle édition augmentée et refondue par Sylvie Martinet, Slatkine Reprints, Genève, 1967, p. 1-34.

² Le Viandier de Taillevent, Manuscrit de la Bibliothèque vaticane, 1^{ère} partie, dans le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent op. cit., p.71-110.

³ Le Viandier de Taillevent. Edition du XV^e siècle. *Ibid*, p. 141-199.

⁴ Livre fort excellent de Cuyssine « Très utile et profitable contenant en soy la manière d'abiller toutes viandes. Avec la manière de servir les banquets et festins. Le tout veu et corrigé oultre la première impression par le grand Escuyer de Cuyssine du Roy ». Olivier Arnoullet, Lyon, 1555, 72 p.

⁵ Le Cuisinier français. « Enseignant la manière de bien assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui servent tant sur les tables des grands que des particuliers. » Par le sieur de La Varenne, Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles. A Paris, chez Pierre David, 1651, 309 p.

⁶ L'art de bien traiter. « Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux et fort galant, utile à toutes personnes et condition. Exactement rechargé et mis en lumière par LSR ». Paris, chez Jean DuPuis, 1674, 414 p. (réimpression à 250 ex. pour D, Morerette., Luzarches, 1978)

⁷ La cuisinière bourgeoise suivie de l'Office. « A l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons, contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes » François Foppens, 1774, 480 p. (Réimpression Temps Actuel, Paris, 1981)

⁸ La nouvelle maison rustique ou « Economie générale de tous les biens de campagne, la manière de les entretenir et de les multiplier » Louis Liger, Paris, 1755, vol 2, livre 4.

Les sauces grasses

La transformation est encore plus nette dans les recettes de sauces (tableau 2).

Tableau 2. les sauces grasses en France du XIV^e au XVIII^e siècles

<u>Livres</u>	<u>Date</u>	<u>Graisses</u>	<u>Huile</u>	<u>Beurre</u>	<u>Total GBH</u>	<u>Crème</u>	<u>Lait</u>
Taillevent. B.N. (19 sauces)	13XX	5,3%	0%	0%	5%	0%	5,3%
Ménagier de Paris ⁹ (41 sauces)	1393	19,5%	0%	0%	19,5%	0%	2,4%
Livre ft. excellent (26 sauces)	1555	15 à 23%	0%	7,7%	23,1%	0%	7,7%
Cuisinier françois (13 sauces)	1651	7,6%	0%	38,5%	46,2%	0%	0%
L'art de bien traiter (7 sauces)	1674	0%	14,2%	71,4%	85,7%	0%	0%
Cuisinière Bourgeoise (31 sauces)	1777	3%	29%	55%	83,9%	6,5%	6,5%

La plupart des sauces médiévales ne comprenaient aucune graisse : sur les 60 que mentionnaient, au XIV^e siècle, Le Viandier de Taillevent et Le Ménagier de Paris, aucune ne comportait d'huile ni de beurre, alors qu'aujourd'hui - et déjà au XVII^e siècle - la plupart des sauces françaises comportent l'une ou l'autre. Certaines comportaient un peu de la graisse du rôti ou du bouilli qu'elle devait assaisonner. Mais leur proportion n'était jamais très forte (5 à 20 %).

Lorsque les cuisiniers médiévaux utilisaient de la graisse de rôti dans une sauce, d'autre part, ils veillaient à n'en pas mettre trop. Ainsi, pour assaisonner une poule ou un chapon le Ménagier de Paris, à la fin du XIV^e siècle, donne exceptionnellement des proportions : « *quatre parties de vertjus et la cinquième de la graisse de la poule ou du chapon* ». Au contraire, dans nos actuelles mayonnaises, béarnaises, hollandaises, etc., les proportions du gras et de l'acide sont totalement inversées : Ginette Mathiot, en 1932, (Je sais cuisiner) met dans la mayonnaise 225 g. d'huile pour 2 cl. de vinaigre, c'est à dire environ 20 g. soit moins d'un 1/10^e de la matière grasse, sans compter le jaune d'œuf¹⁰! Déjà les sauces liées au beurre du XVII^e siècle - comme la « sauce blanche » qui était une sorte de beurre blanc ou de béarnaise - avaient inversé le rapport de l'acide au gras.

A l'attrait des sauces acides et épicées du Moyen Age a donc succédé, dès le XVII^e siècle, l'attrait des sauces grasses, plus douces et plus respectueuses de la saveur propre des aliments. Cette préservation du goût des aliments a d'ailleurs été un des thèmes favoris des partisans de la *nouvelle cuisine* du XVII^e siècle.

⁹ Le Ménagier de Paris. « *Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393, par un bourgeois parisien* ». Paris, 1847, 2 vol. Le traité de cuisine occupe les pages 124 à 277 du second volume

¹⁰ Ginette Mathiot, Je sais cuisiner, Albin Michel, Paris, 1932, p. 89, n° 72.

Histoire du goût

Le choix des viandes.

par

Jean-Louis Flandrin

Grands oiseaux et mammifères marins

De la fin du XV^e siècle à la seconde moitié du XVII^e en France, et souvent plus tard dans d'autres pays comme l'Angleterre, on voit disparaître des tables cossues de grands oiseaux que nous réputons immangeables comme le paon, le cygne, la grue, le héron, la cigogne, le cormoran, etc. ainsi que les baleines, phoques, loutres de mer, dauphins et autres mammifères marins. Seule nouveauté, parmi les volailles, le dindon, arrivé d'Amérique dans la première moitié du XVI^e siècle, et qui se répand immédiatement, sur les bonnes tables.

Viandes de boucherie : la hiérarchie ancienne.

En boucherie, le chevreau, très apprécié auparavant, disparaît des livres de cuisine nobles et bourgeois à la fin du XVII^e, tandis que le mouton et le veau progressent, et plus encore le bœuf, jusque-là réputé la plus grossière des viandes, et dont les personnes distinguées ne consommaient que le bouillon (tableau 1)

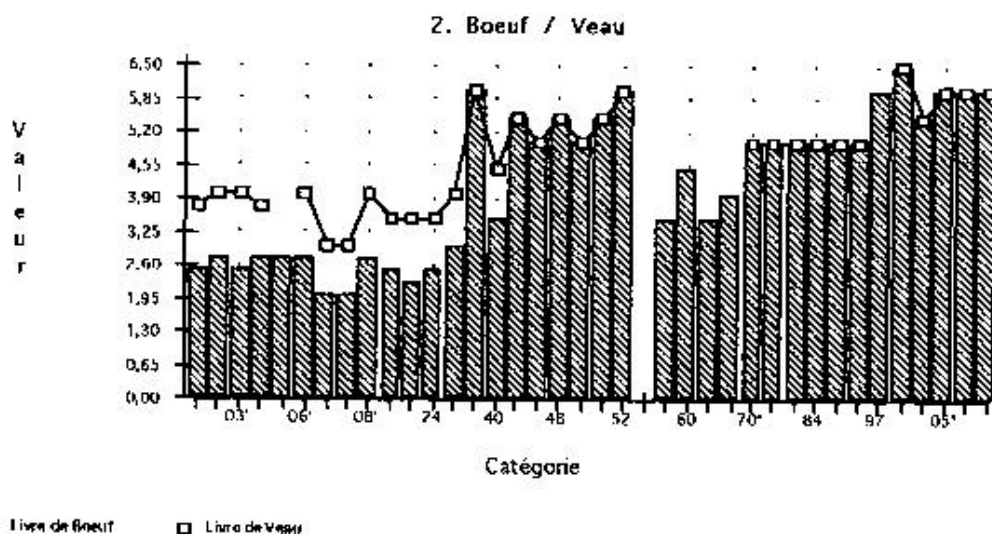
Tableau 1. Livres de cuisine : % des diverses viandes sur l'ensemble des plats de viande				
Viandes	XIV^e-XV^e (1) avec <i>Le Ménagier</i> <i>de Paris</i> (234 plats)	XIV^e-XV^e s.(2) sans <i>Le Ménagier</i> <i>de Paris</i> (136 plats)	XVI^e s. (97 plats)	1651-1660 : <i>Cuisinier français</i> , et <i>Nouveau cuisinier</i> (310 plats)
Porc	23,1%	28,7%	2,1%	10,3%
Cochon	2,6%	1,5%	13,4%	4,8%
Bœuf	21,8%	9,6%	12,4%	10,6%
Vache	3,0%	1,5%	2,1%	0,6%
Veau	20,1%	25,7%	22,7%	36,5%
Mouton	19,7%	19,9%	24,7%	29,4%
Agneau	3,0%	4,4%	1,0%	5,2%
Bélier	0%	0%	0%	1,3%
Brebis	0%	0%	0%	0%
Chevreau	6,8%	8,8%	21,6%	1,3%
Bouc	0%	0%	0%	0%
Chèvre	0%	0%	0%	0%

Le tableau 1 montre en effet que les plats de bœuf étaient, au Moyen Age, presque absents des livres de cuisine aristocratiques (seulement 8 sur 136 plats de viande) et se rencontraient surtout dans un livre bourgeois comme Le Ménagier de Paris (36, sur 98 plats de viande). Il montre aussi que cette situation ne s'est guère transformée au XVI^e siècle ni dans la première moitié du XVII^e. La vache, si elle était encore plus méprisée, n'était cependant pas tout à fait absente des traités culinaires, puisqu'on l'y trouve 7 fois - dont 5 dans Le Ménagier de Paris. Son statut est donc nettement différents de celui de la brebis, du bélier, de la chèvre et du bouc qui n'y apparaissaient jamais. Plus variable selon les livres et les époques, est la fréquence d'emploi du porc, celle de l'agneau et celle du chevreau. Mais tout fait significatif est le fait que les viandes les plus fréquemment mentionnées, dans ces livres de cuisine aristocratiques, étaient le mouton et le veau : les deux qui, du XV^e siècle au XVII^e, sont restées les plus chères.

Tableau 2. Hiérarchie des prix dans les marchés de pourvoierie, de 1602 à 1632¹

	1602	1602	1603	1603	1605	1606	1606	1607	1608	1617	1620	1624	1632
Boeuf	2s.6d	2s.9d	2s.9d	2s. 6d	2s.9d	2s.9d	2s	2s	2s.9d	2s.6d	2s.3d	2s.6d	3s
Porc	3	3s	3s	3s	3s	3s	3s	3s	3s	3s		6s	6s
Mouton	3s.9d	4s	4s	3s.9d	4s		3s	3s	4s	3s.6d	3s.3d	4s	6s
Veau	3s.9d	4s	4s	3s.9d		4s	3s	3s	4s	3s.6d	3s.6d	3s.6d	4s

La triste réputation du bœuf était aussi marquée par son prix, inférieur à celui des autres viandes, comme l'indiquent les marchés de pourvoierie des grandes maisons aristocratiques parisiennes² jusque dans les années 1630 (Tableau 2 et fig. 2 et 3).



Le statut socio-gastronomique de chacune de ces viandes n'était pas arbitraire : il entretenait un rapport étroit avec leur statut diététique. Du point de vue de l'ancienne diététique, en effet, chacune avait ses caractéristiques qui la rendait convenable ou non à l'alimentation des élites sociales. En dernier ressort, la hiérarchie traditionnelle des prix se trouvait donc presque totalement justifiée par l'hygiène alimentaire hyppocrato-galénique. Chez les caprins, chèvres et boucs ont une chair détestable tandis que celle du chevreau est on ne peut plus louable. Même opposition entre les mérites de la chair de veau et les vices de celles du taureau, du bœuf et de la vache³ Il n'y a que chez les ovins que la chair de l'agneau, jugée trop humide, était jugée inférieure à celle du mouton, par les diététiciens et souvent aussi au niveau des prix.

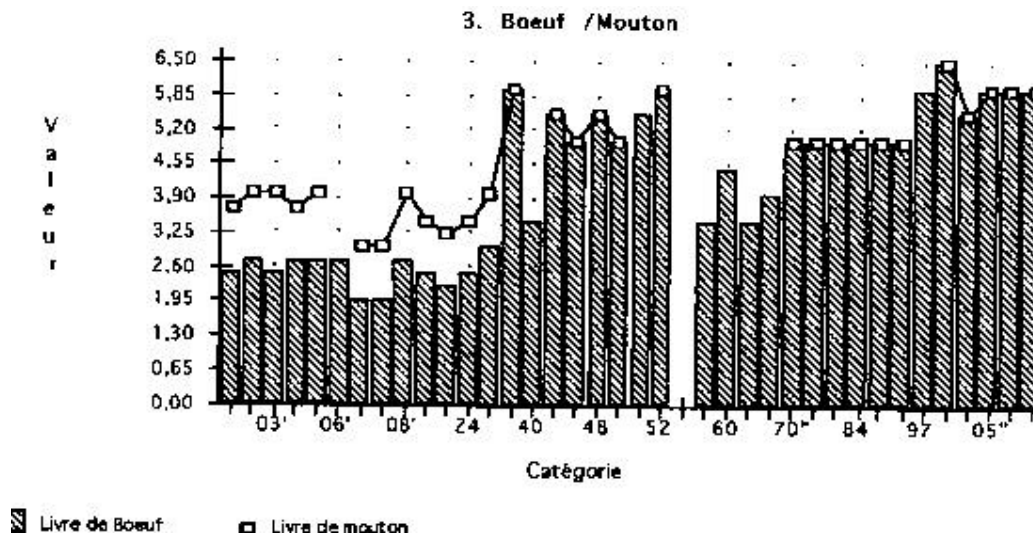
La réhabilitation du bœuf.

Dès la première moitié du XVII^e siècle, vers la fin des années 1630, le prix de la viande de bœuf, à Paris, rejoint celui des viandes de mouton et de veau comme en témoignent encore les marchés de pourvoierie (cf. fig. 2 et 3) ; et cet enchérissement confirme le changement de goût qu'atteste la multiplication des plats de bœufs dans les livres de cuisine.

¹ Pierre Couperie, Les marchés de pourvoierie... in *Pour une histoire de l'alimentation*, p.248

² Jean-Louis Flandrin, « Prix et statut gastronomique des viandes : réflexion sur quelques exemples des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles », in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, a cura di Simonetta CAVACIOCCHI, (Istituto Internazionale di Storia Economica « F. Datini », Prato, Le Monnier, 1997, 942 p.) pp. 591-610, graph. 2 et 3, p. 601

³ Ibid., p. 598, notes 15 et 16.



Pourquoi cette réhabilitation ? Serait-ce que la viande de bœuf est devenue réellement meilleure ? On a toutes raisons de penser qu'elle l'est en effet devenue lorsqu'on se souvient qu'à Genève, le poids moyen du bœuf est passé de 187 kg en 1730 à 343 en 1788, et même à 386 kg pour les bêtes de première qualité⁴. Mais est-ce l'amélioration de sa qualité qui explique qu'on l'ait apprécié plus que par le passé ? Ou est-ce, à l'inverse, le fait qu'elle ne soit plus une viande méprisée qui a permis l'amélioration de sa qualité ? Pour répondre avec assurance, il faudrait avoir sur les bêtes consommées à Paris des données aussi précisément datées que sur celles que l'on consommait à Genève.

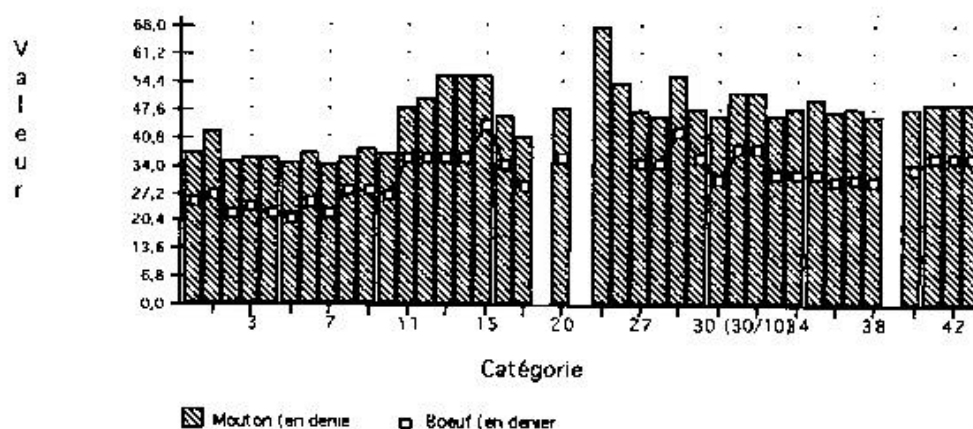
Les livres de cuisine montrent que la tendance à la réhabilitation du bœuf est sensible depuis plus longtemps encore, même si elle ne s'est pleinement développée qu'au XVIII^e siècle. Par rapport à l'ensemble des plats comptabilisés, en effet, la proportion des plats de bœuf, qui était en moyenne de 0,23 % dans les recueils aristocratiques du XIV^e siècle et de 0,77 % dans ceux du XV^e siècle, passe à 1,4 % en 1542-1555 et à 1,5 en 1651-1660.

Autre indice d'un intérêt plus grand pour le bœuf, la multiplication des morceaux que mentionnent les recettes de cuisine à son propos : en 1651 apparaissent l'aloiau et la pièce ou pièce ronde ; en 1674 la charbonnée, le cimier, la pièce tremblante et la tranche ; en 1691 la culotte, les filets, la poitrine et la rouelle; en 1746 les « tendons »⁵, le trumeau, et le gîte-à-la-noix. L'enrichissement de cette nomenclature signifie qu'on distingue davantage les propriétés gastronomiques de chaque morceau, comme en témoigne la diversification des modes de cuisson qui leur sont appliqués.

⁴ Anne-Marie Piuz, « Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIII^e siècle », dans *Annales E.S.C.*, mars-juin 1975, pp.575-581.

⁵ Ils ne correspondent pas à ce que nous appelons aujourd'hui « tendons » mais au « tendron ».

4. Bœuf & mouton à Narbonne, 1700 à 1742



Mais la chronologie n'est pas la même dans toute l'Europe, ni même dans toute la France au XVIII^e siècle encore, dans le midi, le bœuf restait moins estimé que le veau et que l'agneau⁶. Ainsi à Narbonne⁷. Au contraire, à Orléans, il a rejoint ceux du veau et du mouton dès 1583-84, à une époque où, pourtant, l'ancienne diététique semble garder toute sa valeur. L'important, cependant, est que malgré ces différences de chronologie, le bœuf a été réhabilité dans toute l'Europe, jusqu'à ses récentes mésaventures de la fin du XX^e siècle.

Le prix paradoxal du porc

Finissons sur un paradoxe : l'évolution des prix de la viande de porc. C'est en effet une viande qui, aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles paraît encore plus méprisée que par le passé et dont pourtant le prix a augmenté jusqu'à passer au premier rang.

Sur l'ensemble des 10 712 plats pris en considération dans les livres français de cuisine, la proportion des plats de porc a diminué régulièrement (de près de 18 % à moins de 11%) ; et si l'on ajoute aux plats de porc ceux de porcelet, le déclin, moins régulier, est encore sensible entre l'époque médiévale et le milieu du XVII^e siècle (Tableau 3)

Epoques	XIVe-XVe	1545	1651-60	1730-40	CB,1746-74
Nombre de plats	2609	874	2202	6336	1300
Recettes boucheries	245	82	198	938	322
Nombre Porc (ou Cochon)	44	14	24	117	34
% Porc ou Cochon	17,96%	17,07%	12,12%	12,47%	10,56%
Cochon de Lait, Porcelet	16	1	14	57	7
% Porcelet	6,53%	1,22%	7,07%	6,08%	2,17%
TOTAL Porc & Porcelet	60	15	38	174	41
% Porc & Porcelet	24,49%	18,29%	19,19%	18,55%	12,73%

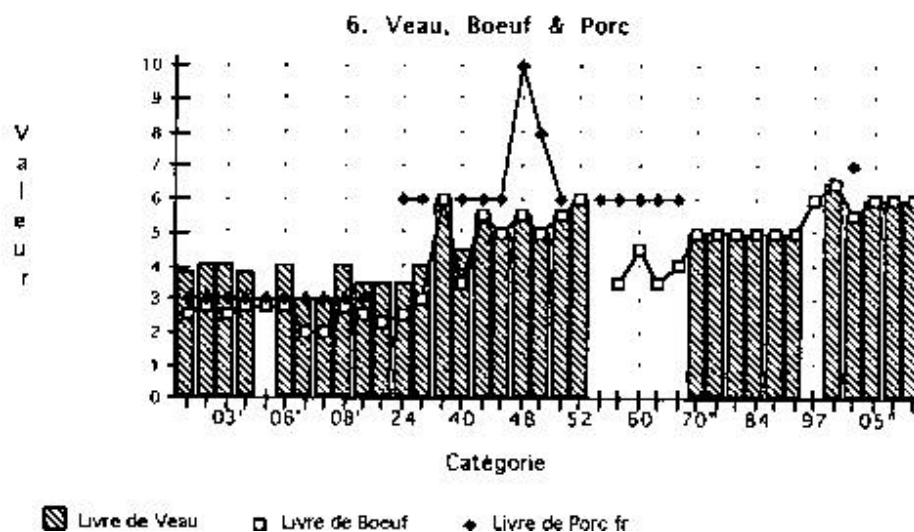
Cette désaffection pour la viande de porc est encore plus nette dans les marchés de pourvoirie : la langue de porc disparaît en effet des tarifs à partir de 1658 ; les oreilles à partir de 1659 ; la côtelette à partir de 1667, de même que les saucisses et les boudins, le saucisson,

⁶ Ibid., pp.604-606, et graph. 4.

⁷ Emmanuel Le Roy Ladurie, *les Paysans de Languedoc*, (SEVPEN, Paris, 1966), t. II, pp.965-957.

le cervelas et le jambon commun frais ou salé ; on abandonne la chair de porc salée à partir de 1670, de même que la fressure, la panne, l'échine, le ventre et l'andouille ; la chair fraîche n'est plus mentionnée qu'une fois après 1670, de même que le groin, le pied et l'andouille de Troyes. Ne subsistent jusqu'en 1711 que le saindoux, le lard blanc et le lard à potage, tous trois nécessaires à la cuisine ; les jambons «de Basque » et «de Mayence », qui ont toujours été plus chers que les autres ; et le cochon de lait.

Quelles qu'aient été les raisons d'une telle désaffection, le paradoxe est que cette viande désormais trop grossière pour les princes n'a pas vu son prix diminuer au cours du siècle, bien au contraire : de 1624 à 1644, alors que la livre de veau, de mouton, puis de bœuf oscille entre 3 sous 3 denier et 5 sous 6 denier, la livre de porc frais est à 6 sous; elle monte même à 10 sous en 1648 et à 8 sous en 1650 pour revenir à 6 sous de 1650 à 1670; et la mention isolée de 1705 nous la montre à 7 sous alors que veau, mouton et bœuf sont à 5 sous 6 deniers (figure 6)



Comment expliquer cette hausse, compte tenu de la désaffection de l'aristocratie pour le porc ? On notera que les maxima de 10 sous et 8 sous sont enregistrés en 1648 et 1650, c'est à dire pendant la Fronde, à un moment où les vivres sont chères - particulièrement celles qui sont la base du régime populaire, comme on l'a souvent montré par la comparaison des hausses de prix du froment et du seigle en temps de crise. Cela suggère d'abord que les régimes alimentaires des différents milieux sociaux manquent de plasticité, même en temps de crise, ce qui permet aux aliments les plus vulgaires de devenir les plus chers. Cela montre ensuite que pour une viande vulgaire comme le porc, ce n'est pas la demande des gens riches qui fait les prix mais le rapport entre l'offre et la demande populaire.

Dans les tarifs du Maximum, en 1793-94, le porc est en effet la viande qui est le plus souvent la plus chère, devant le mouton et le veau. Dans les régions étudiées il l'est 182 fois dont 137 fois seul en tête, alors que le veau ne l'est que 15 fois et le mouton 11 fois. Il ne s'agit plus ici d'une époque ni de marchés où les prix sont susceptibles d'être fait par l'aristocratie, ni même par les gens riches. Ce sont évidemment les classes populaires qui les font, et particulièrement les paysans. Même si, dans la plupart des sites archéologiques étudiés, le bœuf a laissé plus de traces, à diverses époques, je reste cependant fidèle à l'idée que les paysans - qui constituaient de loin la majeure partie de la population avant le XX^e siècle - mangeaient nettement plus de porc que de bœuf⁸.

⁸ Nombreux sont les témoignages anciens qui vont dans ce sens. Ainsi Joseph DUCHESNE écrivait dans son Pourtraict de la santé (p.421) que, selon Galien, le porc est une viande nourrissante dont on ne peut se passer

Mais pour comprendre la hauteur du prix du porc, on ne peut se représenter l'offre et la demande tout à fait comme pour les autres viande. En effet les paysans en étaient à la fois les producteurs et les principaux consommateurs. La plus grande partie de la viande de porc ne passait pas par le marché, mais elle était consommée directement par ceux qui la produisaient. Même si ces derniers avaient constamment besoin d'argent et n'étaient pas en mesure de faire passer la satisfaction de leurs goût alimentaires avant les occasions de gain, ils n'étaient pas dans la même situation, vis à vis de l'acheteur, que lorsqu'il s'agissait de vendre des bœufs, des veaux, des moutons, ou toutes sortes d'autres denrées alimentaires : ils avaient moins le couteau sur la gorge, parce qu'un porc ou un jambon qui n'était pas vendu au jour prévu pouvait se conserver salé ou fumé et être vendu plus tard, ou consommé, alors qu'un bœuf qui n'était pas vendu devait continuer à être nourri. Autrement dit, le prix du porc ne pouvait tomber aussi bas que celui des autres viandes, parce que le paysan n'était pas condamné, comme pour les autres, à accepter n'importe quel prix. On pourrait ajouter que si les hautes classes méprisaient toutes sortes de morceaux de porc et de charcuteries autrefois appréciés, elles sont longtemps restées attachées au lard et au saindoux comme graisses de cuisine et d'autre part au jambon et au porcelet comme mets, ce qui stimulait vraisemblablement la demande.

lorsque l'on se dépense physiquement : « *Il prend pour exemple aussi ceux qui travaillent beaucoup : comme nous pouvons alléguer nos vilageois & laboureurs, qui ne mangent ordinairement que du lard ou pourceau salé, sont gras et en bon point...* »

Histoire du goût

Nouveaux vins des XVI^e et XVIII^e siècles¹.

par

Jean-Louis Flandrin

Laissant au peuples les vins rouges et « noirs », réputés nourrissants mais très difficiles à digérer, les gens distingués ont, jusqu'au XVII^e siècle, aimé des vins vifs, blancs ou claires, peut-être comparables aux coteaux champenois d'aujourd'hui. Puis leur goût a changé sous l'influence des Hollandais et des Anglais.

Les Hollandais sont connus pour avoir développé la production d'alcool dans le Sud Ouest de la France, soit pour qu'il soit bu directement, soit pour remonter les vins qu'ils commercialisaient et vendaient dans toute l'Europe du Nord. On sait moins qu'ils ont aussi lancé les vins blancs liquoreux : ceux d'Anjou dès le XVI^e siècle, ceux de Montbazillac et de la région de Sauternes aux XVII^e et XVIII^e. Ces vins ont d'abord été vendus aux Scandinaves et aux Russes et n'ont été appréciés que tardivement en France.

Les grands rouges du Médoc, d'autre part ont été fabriqués pour l'étroite et riche clientèle londonienne qui buvait jusque-là des vins de Porto : vers 1650 on met au point le château Haut Brion, immédiatement vendu dans une taverne de Londres par le fils du propriétaire ; puis, dans la seconde moitié du XVII^e siècle, tous les autres grands rouges du Bordelais. Ce sont aussi les anglais qui, en Bourgogne, dans la seconde moitié du XVIII^e, ont fait passer les rouges de la côte de Nuits devant les blancs et les claires de la côte de Beaune ; et qui a remis à l'honneur les grands côtes du Rhône : Hermitage, Côtes-Roties, Châteauneuf-du-Pape, etc.

Enfin, quoi que les plus distingués d'entre eux soient restés longtemps fidèles aux vins tranquilles, c'est aussi pour les Anglais, principalement, qu'on a peu à peu maîtrisé la mousse champagne aux cours des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. C'est l'innovation la plus connue, mais elle est beaucoup moins facile à dater qu'on ne le croit généralement, et beaucoup moins révolutionnaire, puisque le champagne est resté blanc ou oeil de perdrix et qu'il avait toujours eu tendance à mousser naturellement.

¹ Jean-Louis Flandrin. « L'invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques » in *La Topographie culturelle de l'aliment ... 1675-1825*, n° spécial de [Eighteenth Century Life](#), pp24-33.